

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho iCastei Campo Casalin Amarone della Valpolicella Classico 2019

Vinícola Michele Castellani

Safra 2019 País Itália

Veneto Região

SubRegião Amarone della Valpolicella Classico

OgiT tinto

Castas Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara

Teor Alcoólico 15.5%

Maturação 25 meses em barricas de carvalho francês

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2035 +

Decanter 60 a 180 minutos

95 pts Natalie MacLean I 94 pts James Suckling I 94 pts Luca Premiações

Maroni | 94 pts Vinous Media | 92 pts Wine Spectator

VEDANTE TACA Natural Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amarone raiz! Vigoroso, intenso, cremoso, robusto e exuberante - tudo de melhor que o estilo pode entregar!

A Denominazione di Origine Controllata e Garantita Amarone Della Valpolicella é a principal denominação do nordeste italiano e uma das principais da Itália. Seu vinho, amplamente conhecido apenas como Amarone, também é reconhecido como um dos grandes tintos do planeta.

Resultado de um processo produtivo único, chamado apassimento, onde as uvas ficam em caixas ou esteiras dentro de galpões arejados desidratando por pelo menos 120 dias, perdendo em média 35% de seu peso, o vinho tem seu estilo copiado em inúmeras partes do mundo, porém sem nunca atingir a mesma qualidade, pois suas principais uvas, as autóctones Corvina Veronese, Corvinone, Molinara e Rondinella, só atingem sua máxima expressão em seu terroir natal, o Vêneto!

O I Castei Campo Casalin Amarone Della Valpolicella Classico é elaborado pela Michele Castellani, uma tradicional vinícola familiar com quase 80 anos de história localizada na pequena vila de Valgatara, pertencente à comuna de Marano di Valpolicella, no noroeste de Verona, dentro da nobre área da Valpolicella Classica - são 17 hectares de vinhas cultivadas nos sopés das montanhas, com solos vulcânicos de composição calcária-argilosa.

ANÁLISE SENSORIAL Análise visual DESCRIÇÃO INTENSIDADE baixa alta Análise olfativa **EVOLUÇÃO** primário terciário **DESCRIÇÃO** INTENSIDADE baixa alta **DOCURA** doce ACIDEZ baixa alta Análise gustativa TANINO CORPO **PERSISTÊNCIA** curta longa **DESCRIÇÃO** peixe crustáceo suíno ave **CARNES** cordeiro gado caça curada **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortalicas legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas ervas especiarias aromáticos DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola

Em seu corte estão presentes as variedades Corvina Veronese e Corvinone, que somam 70%, completadas por 25% de Rondinella e 5% de Molinara. É vinificado sob as normas da Denominação, sendo que, após a fermentação alcoólica, é realizada uma longa maceração de aproximadamente 40 dias, para então o vinho ser colocado em um misto de barricas novas, de segundo e de terceiro usos de carvalho francês de tosta média e capacidades que variam entre 225 e 500 litros, onde amadurece por longos 25 meses. Então é engarrafado e descansa em cave por mais um ano antes de ser liberado ao mercado.